



gigatherm
Genuss mit System

Gigatherm Gourmet System

GGH



Der schnelle, kompakte Heissluftofen für die vielfältigen Anforderungen im à-la-Carte-Service.

Einzigartiger Heissluftofen mit variierbaren Lüftergeschwindigkeiten für den vielfältigen Einsatz in der Gastronomie. Eine präzise Temperatursteuerung und gleichmässige Wärmeverteilung sorgen für optimale Ergebnisse.



Klima- und Heissluftofen

Drei wählbare Lüfterstufen «Low / Medium / High» für individuelle Produktzubereitungen



3-Phasen-Programmierung

6 Programmtasten, die mit jeweils bis zu 3 Programmschritten speicherbar sind



Leistungsstark

Backt 15% schneller als vergleichbare Öfen



Schnell

Von 0 auf 180°C in 6 Minuten



Dauerbetrieb

Dank massiver Bauweise für den Dauerbetrieb geeignet



Gigatherm Gourmet System

Die Symphonie Ihrer Küche

Professionelle Gastronomie-Technik

Ob als System kombiniert oder als Einzelgerät: Das Gigatherm Gourmet System kann genau auf die Bedürfnisse der einzelnen Küchenposten ausgerichtet werden. Dank der kompakten Bauweise und der Stapelbarkeit auch für kleine Küchen geeignet.



GGH

Heissluftofen mit regelbarem Lüfter



GGM

Mikrowellengerät mit Anti-Cold-Spots-Technologie



GGR

Räucherofen mit Vakuumtechnologie



Int. Patents reg.

Technische Daten

GGH



Heissluftofen

mit Klima-Kontrolle

Allgemein

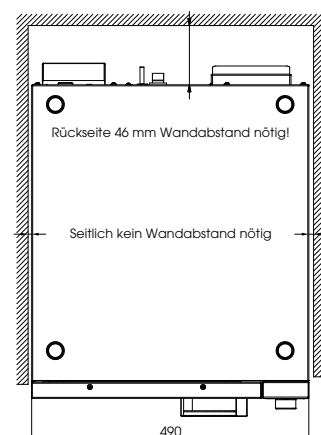
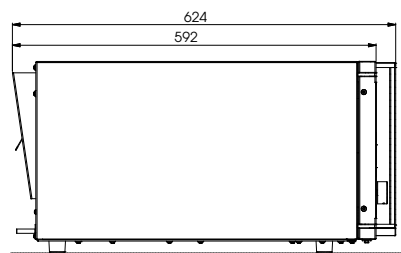
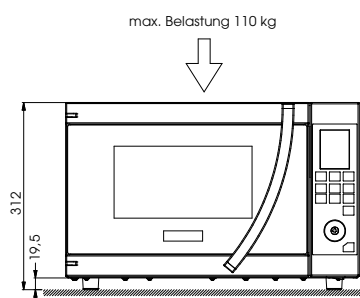
Gerätetyp	Heissluftofen
Leistung (W)	1200
Garraumvolumen (L)	23
Netzanschluss	230 V, 10 A, 50 Hz
Dimensionen (H x B x T mm)	312 x 490 x 624
Gewicht (kg)	24

Ausführung

Gehäuse	Chromstahl
Display	LCD
Tür	Glas / Schwarz
Türgriff	Chromstahl massiv
Türverschluss	magnetisch
Türanschlag	links

Features

Garraumgröße (H x B x T mm)	210 x 320 x 345 (½ GN)
Lüfterstufen	Low / Medium / High
6 Programmspeicher	mit je 3 Programmphasen
Temperaturbereich	30 - 250° C
Bedienung	elektronisch
Dauerbetrieb	geeignet



Gigatherm übernimmt

ganze Prozesse

Von der Lebensmittel-Entwicklung und -Zubereitung über die Mikrowellentechnologie für zahlreiche Anwendungen bis zur Produktion von Prototypen oder ganzen Anlagen. Wir sind ein Zusammenschluss aus verschiedenen Kompetenzen, die sich optimal ergänzen und eines gemeinsam haben: **die Entwicklung Ihrer Lösung**. Diese Flexibilität macht sowohl unser Know-how als auch unsere Leistungspalette äusserst umfangreich. Ihnen als Kunde beschert das Innovationen, die sowohl Zeit- als auch Kosten-Rentabilität gewährleisten. Und dabei stets Ihren Geschmack treffen. Ob im Nahrungsmittel-Bereich oder in der hochtechnischen Engineering-Sparte und dies seit 1975.

Genuss, Wirtschaftlichkeit, Marktbedürfnisse. Wo komplexe Fähigkeiten gefragt sind, braucht es ein Unternehmen, das mit kreativen Entwicklungen antwortet. Unsere Lieblingssprache.